

# Joseph KARAM

## General Manager/ Operations Director

Strategic and visionary leader, with a clear sense of purpose and urgency. Reported success and extensive expertise with a proven track record of spearheading **Hospitality and Catering Operations** successfully encompassing **Food & Beverage Production and Operations, Oil and Gas catering, Profit & Loss Management to an active supervision of the entire part of the operations.** Targeting to express potential in leadership roles across **Restaurant Operations and Management** with an esteemed catering or institution by leaving a mark of excellence on each step.



## EXPERTISE

- ISO 22000 : 2005 certification
- Project management
- Launching new product line
- Customer retention and satisfaction
- Budget Management and P&L
- Policies and Procedures development
- Catering extensive knowledge
- Central Kitchen Design and implementation
- Lean management
- Financial Planning & Administration
- R&D, supply, quality, marketing
- Experience of building teams and structure
- Prospect and negotiate partnership contracts
- Multidisciplinary Teams Leadership
- Negotiation and contract management
- Total Quality Management System
- Strategic Planning and Implementations
- Coach people to perform at their best

## TECHNOLOGY

- Pack Office Microsoft
- Social Networking

## LANGUAGES

English | French | Arabic: fluent

## EDUCATION

**MBA Culinary Leadership & Innovation**  
**Institut Paul Bocuse 2021**

**Diploma Business Family - 2009**

*The University of Toledo, IOTM*  
*department of Business, Ohio*

**Bachelor's Degree in Hotel and**  
**Restaurant Management - 1995**

*Institute Paul Bocuse, Lyon, France*

## CONTACT INFORMATION

Email: [joewkaram@gmail.com](mailto:joewkaram@gmail.com)

Phone : +33 6 44 14 64 97

[linkedin.com](https://www.linkedin.com)

Skye live: cid.a0ee93f0836e44e5

## French and Lebanese Citizenships

## PROFESSIONAL EXPERIENCE

**Consultant / Teacher (1997 – Present)**

📍 Lyon & Paris

**INSTITUT PAUL BOCUSE – HOTEL PLAZA ATHENEE – ECOLE DUCASSE- ECOLE FERRIERES PARIS**

- Consultant for the Groupe Ducasse and Groupe Bocuse for development in the Middle East.
- Trainer for Management for the post Covid.
- Adviser for Plaza Athenée Hotel supporting the Saudi Delegations
- Consultant / Teacher in the following fields:
  - Restaurant Management and Entrepreneurship
  - **ISO 22000 and HACCP** rules and regulations Implementations
  - Advance Restaurant Management
  - **Dark Kitchen Development and management**
  - Franchise development and management.
  - Event and Catering Budgeting and Finance
  - Onshore and Offshore catering management
  - Central Kitchen and kitchen development

## Larissa SAL

**General Manager (Sep 2010 - Dec 2019)**

📍 Lebanon & KSA & Iraq

High-End Restaurant and Catering Corporation with a high-end French and Lebanese Bakery and Pastry and restaurants, offering Management Services for hotels food and beverage operations, beach resorts, schools, universities, and corporate institutions and oil catering

- **Increased sales by 500%** by creating developed a semi-industrial bakery and pastry line, and frozen savoury items for hotels, restaurants, and airlines, Supermarket, with more than 120 customized products.
- Achieved business development, improved customer satisfaction by 92 %.
- Boosted wedding events from 4 to 120 weddings within two years
- Launched a catering affiliate company in Iraq for oil companies
- Produced dinners for up to 5,000 guests and 10,000 cocktails by leading multidisciplinary teams and at the same time in Multi-site
- Developed catering services for 25,000 meals per day
- Achieved ISO 22000 by implementing a food safety management system
- Improved financial stability by 10 % and eliminated all financial debts
- Founded and Implemented restaurant concepts in Lebanon (Teta – Burj Al Andalus- Chocolate Mania – Florian – Café des Lettres...) from creation to civil work to implementing SOP to franchise.
- Developed the company from 10 employees to reach more than 250 full-time employees and 450 seasonal employees.
- Developed Lean Management and TQM implementations.

## Larissa (Al-Mawaed) Saudi Arabia

**Operation and developing manager (Apr 2005 - Sep 2010)**

📍 KSA

- Developed and established Larissa Catering branches in Jeddah and Khobar.
- Propelled the company to achieve a premier status in less than a year in the fine dining experience in Jeddah
- Created a unique and distinguished catering service for high-end weddings and events for up to 1,000 guests
- Managed several coffee shops and Lebanese restaurants in Jeddah, developed a central kitchen of 5000 SQM.

---

## ACHIEVEMENTS

---

- **First place winner at TOQUE DU CAFE** Competition – Lyon – 1994
- Winner of the YVES THURIES Competition – Lebanon – 1996 (Chocolate cake and sugar centerpiece).
- **Winner of the BEST MEDITERRANEAN CHEF UNDER 30 YEARS** Competition - QOCO BARI - 2001
- **Honoree president of the Institut Paul Bocuse Alumni Association**

---

## PRESS ARTICLES

---

[2008 - Le Commerce du levant](#)  
[2002 - Le Commerce du Levant](#)  
[2000 - L'Orient-le jour](#)  
[What is after COVID 19](#)  
[New trends in restaurants](#)

---

## PROFESSIONAL EXPERIENCE

---

### Société Générale de la Restauration et du Tourisme

📍 Lebanon

#### General Manager (Feb 2002 - Mar 2005)

- Increased profitability by 9%
- **Administrated a 5-star hotel (Century Park Kaslik)** - 150 rooms, 2 restaurants, banquet facilities for 500 guests
- Managed 3 resorts and 2 country clubs with a private golf course (Lazy B Beach-Deir El Kalaa- AL Yarz – Spring Hills)
- Operated a beach resort with a seating capacity of 1,500 guests, 3 restaurants, and 3 beach bars

### Larissa catering

#### F & B and Quality Manager (Feb 1997 - Jan 2002) 📍 Lebanon

- Conceived a central kitchen with a capacity of 10,000 seated cocktail and 5,000 guests for dinners
- Implemented a full line of meals under Modified Atmospheric Packaging
- Accomplished production control, training, supply chain, R&D, BE methods, QHSE
- Opened Several Coffee Shops in Sheraton Bhamdoun and Beirut
- Opened a French Brasserie at the French Embassy
- Opened the catering division for the Beirut Exhibition Centre for events
- Developed a ready mix powder for Lebanese hummus just add water.

### Marriott Hotel

#### F & B Assistant Manager (Oct 1995 - Jan 1997) 📍 Lebanon

- Part of the Pre-opening team for 5 food and beverage outlets and banquet facilities
- Coached the opening team on procedures and guest satisfaction
- Implemented the Network and Micros and Fidelio

### Saint-Clair le Traiteur

#### Assistant Sales Manager (April 1994 - Sep 1994) 📍 France

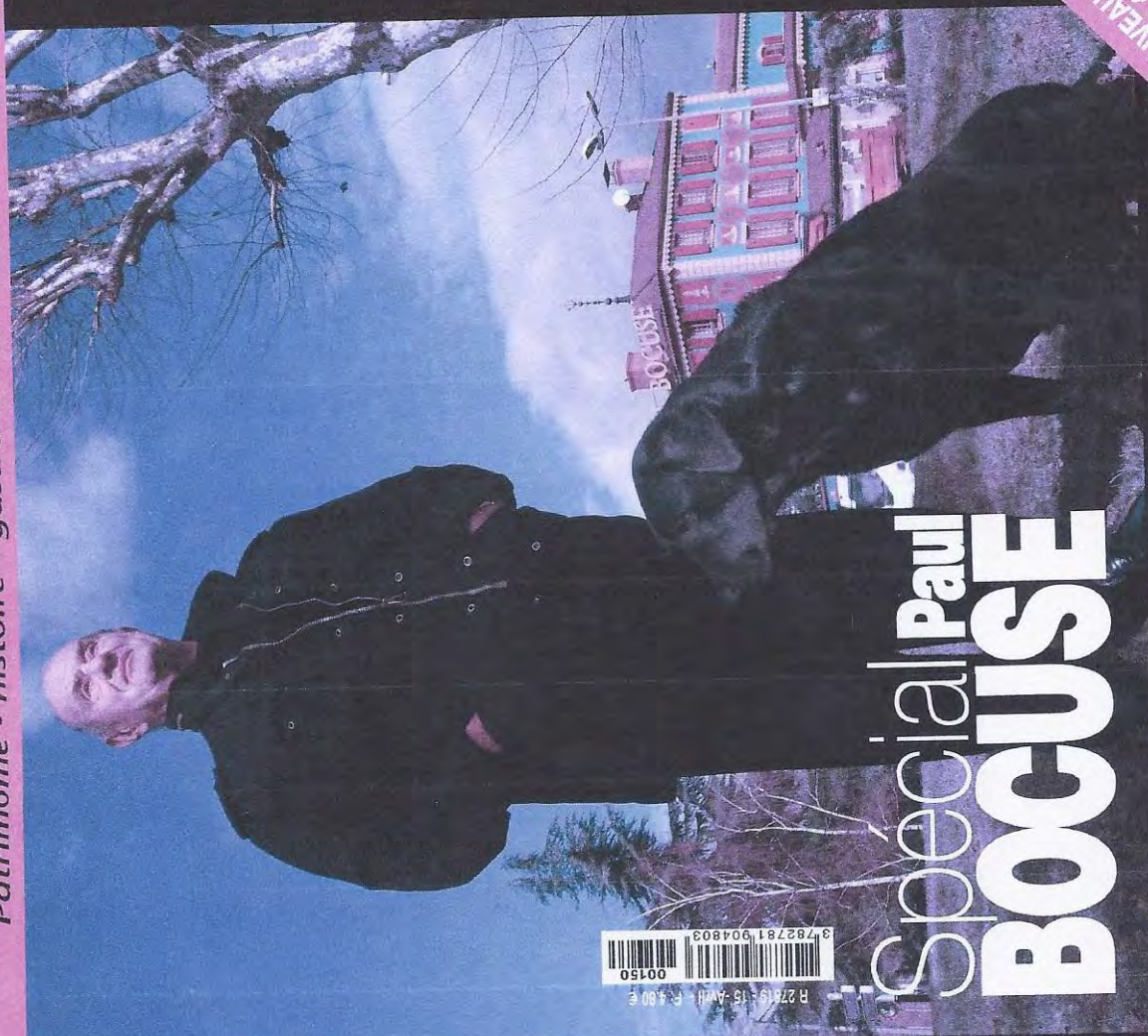
- Managed sales & catering for major events (Open polo de bagatelle – Roland Garros – Formula one Magny Cour).
- Administered a portfolio of high-end customers in the fashion business (2.5 Million of Euros)



Ses 10 recettes - Son fils raconte - Les dessous de son trois étoiles - Son empire

# LYON DECOUVERTE

Patrimoine - histoire - gastronomie - balades



Special Paul  
**BOCUSE**



NOUVEAU  
4,80 €

10 grands chefs témoignent - Les femmes de sa vie - Ses produits



69600 COLLONGES-LE-MONÉDOR, FRANCE  
TEL. (53) 04 72 42 90 90 - FAX (53) 04 72 27 85 85  
www.bocuse.fr www.bocuse.com  
e-mail: paul.bocuse@bocuse.fr

Grâce à votre témoignage,  
le numéro spécial "Paul Bocuse"  
prend toute sa vraie valeur.  
Un grand merci.  
Bien sincèrement.  
Paul Bocuse  
19.01.06

Christian Tétedole,  
chef du restaurant  
Tétedole, 1 étoile  
au Michelin

"J'ai entendu parler  
de Bocuse la pre-  
mière fois à l'âge  
de 14 ans quand  
on m'a offert son  
livre 'La Cuisine  
des marchés'.

Ce qui a été une  
révélation pour  
moi. Du coup, je  
suis rentré comme  
commis dans son  
restaurant à 17  
ans. Paul Bocuse  
est un homme vrai-  
ment à part, qui a  
un charisme excep-  
tionnel, car il vous  
l'oblige presque à  
l'aimer.

Suite page 100

posant un poste de directeur adjoint dans un  
5 étoiles qui vient d'ouvrir à Zanzibar, une île  
au large de la Tanzanie. Bref, je continue mon  
tour du monde grâce notamment à ma for-  
mation, car le nom de Bocuse reste une réfé-  
rence dans le monde entier !"

**ANDRÉ CHOUVIN**  
chef du restaurant Feast,  
à Avoca en Australie

"Je suis resté deux ans chez Paul Bocuse  
entre 1987 et 1989. Je voulais aller  
chez lui parce qu'il représente la référence abso-  
lue. Sous un abord parfois un peu rude, il a  
beaucoup d'humour. Exemple, quand j'avais  
16 ans, et que j'étais apprenti chez Jean Brouilly  
à Tarare, j'étais venu déjeuner à Collonges avec  
mes collègues pour un anniversaire. Paul Bocuse  
était venu nous saluer en nous lançant : "Votre  
patron doit bien vous payer pour que vous  
puissiez vous payer un repas chez Bocuse !"  
Mais ce qui frappe chez Bocuse, c'est son  
charisme hors du commun. Il exerce un pou-  
voir sur les autres par sa seule présence dans  
une salle. Il est né pour être un leader. Je me  
souviens qu'une fois, 400 grands chefs avaient  
été réunis à Lyon : Orsi, Gagnaire, Blanc...  
Eh bien, Bocuse c'était le chef d'orchestre.  
Aujourd'hui, partout dans le monde, quand  
on parle de cuisine, on pense forcément à  
Bocuse. Dans mon restaurant, j'ai accroché une  
photo où je suis avec Paul Bocuse et d'autres

grands cuisiniers. Mais mes clients australiens,  
le seul qu'ils reconnaissent, c'est lui ! Bocuse,  
c'est le Johnny Hallyday de la cuisine française :  
ça fait quarante ans qu'il est au sommet."

**JOSEPH KARAM,**  
directeur adjoint de la pâtisserie  
Larissa à Beyrouth au Liban

"L'atout de l'Institut Bocuse à Ecully,  
c'est qu'on a droit à une formation  
vraiment personnalisée. On pousse les étu-  
diants dans les domaines où ils sont les plus  
performants. En plus, on n'apprend pas seu-  
lement des techniques de cuisine, mais aussi à  
devenir un manager. Ce qui est très important  
aujourd'hui, car un chef c'est aussi un patron.  
A la sortie de l'école, je suis retourné dans  
mon pays natal, le Liban, où je suis devenu,  
à 21 ans, assistant du directeur du restaurant  
de l'hôtel Marriott à Beyrouth. Et un an plus  
tard, j'ai intégré l'entreprise de mon père, la  
pâtisserie-traiteur Larissa à Beyrouth. Et j'ai  
développé l'affaire en démarchant de nouveaux  
clients, notamment les grands hôtels de Beyrouth  
et les établissements scolaires. Mais aussi en  
développant l'activité traiteur. Aujourd'hui,





Monsieur Joseph Karam  
Société Larissa  
Rue Bechara Karam  
Hadath Baabda 1015  
2010 Beyrouth 35-46  
Liban

Paris, le 24 juillet 2008

Cher Joseph,

ADF est le Centre de Formation que j'ai créé il y a quelques années pour assurer aux cuisiniers une formation permanente sur des thèmes différents et renouvelés tous les ans. Tu trouveras en pièce jointe la plaquette 2008 du Centre qui te permettra de te faire une idée précise de ce que nous avons proposé cette année.

En 2009, nous souhaitons poursuivre la notion d'ouverture initiée cette année, en invitant des chefs emblématiques à partager leurs connaissances avec des confrères. Nous invitons ces chefs à des sessions qui leur seraient entièrement dédiées, programmées plusieurs fois dans l'année et qui durent une journée. Le nombre de participants à ces sessions, commercialisées via le catalogue du Centre, le site Internet et la newsletter, serait de 9 au maximum.

Tu es pour moi le chef le plus représentatif de la cuisine libanaise et je serais heureux et honoré que tu acceptes d'en être le « passeur », de la partager avec d'autres. Cette session d'une journée, que nous avons intitulée « La cuisine libanaise par Joseph Karam » - le titre est seulement suggéré, il est bien évidemment soumis à ton avis et inspiration - pourraient avoir lieu trois fois dans l'année.

Nous nous occuperions bien sûr de ton déplacement ainsi que de ton hébergement et je me propose de discuter directement avec toi de tes honoraires.

Dans l'attente de ta réponse que j'espère favorable, je te prie de croire, cher Joseph, à ma fidèle amitié.

Alain Ducasse